



IR Seminar

IR
INSTITUT ROMEIS

Seminar Termin: 13.02.2020

**NEU: Kompaktseminar
„Krisenmanagement + Lebensmittelrecht
für Betriebspraktiker“**

O Gott: Paragraphen! - Grundprinzipien des Lebensmittelrechts

RAin Dr. Danja Domeier, domeierlegal, Starnberg

Öffentlicher Rückruf und stille Warenrücknahme

- Rechte und Pflichten von Unternehmen und Behörden

RAin Dr. Danja Domeier, domeierlegal, Starnberg

**Krisenmanagement: Fallbeispiele aus der anwaltlichen
Beratungspraxis**

RAin Dr. Danja Domeier, domeierlegal, Starnberg

**Fingerspitzengefühl notwendig: vom Umgang mit Behörden
aus Sicht des externen Prüflabors/Gegenprobensachverständigen**

Dr. Gero Beckmann, Bereichsleiter Mikrobiologie u. Hygiene, Institut Romeis

Krisenmanagement aus Sicht der Lebensmittelstandards

Dipl.-Ing. Dimo Brandt, Bereichsleiter Beratung u. Probenahme, Institut Romeis

inkl. Gruppenarbeit (gemeinsame Krisenübung und – simulation)

Dr. iur. Danja Domeier ist nach langjähriger Partnerschaft in international ausgerichteten Großkanzleien seit 2013 als selbstständige Rechtsanwältin unter domeierlegal in Starnberg tätig. Sie berät und vertritt national und international tätige Unternehmen im Lebensmittel-, Kosmetik- und Verbrauchsgüterrecht sowie im allgemeinen Wettbewerbsrecht. Zum Spektrum zählen insbes. die Beratung von Unternehmen bei der Entwicklung, Kennzeichnung und Auslobung von Produkten, die Vertretung von Mandanten in Verwaltungs-, Straf- und Ordnungswidrigkeitenverfahren sowie in wettbewerbsrechtlichen Auseinandersetzungen und die Unterstützung in Krisensituationen. Dr. Domeier ist u.a. Mitglied des BLL-Rechtsausschusses, Herausgeberin der Schriftenreihe „Lebensmittelkennzeichnung im Ausland“, Mitherausgeberin der Zeitschrift Lebensmittel & Recht und des Praxishandbuch Lebensmittelkennzeichnung sowie Autorin zahlreicher Standardwerke zum Lebensmittelrecht u. referiert regelmäßig zu aktuellen Themen.

Dimo Brandt ist Dipl.-Ing. für Brauwesen und Getränketechnologie, seit 2004 im Institut Romeis, zunächst als Abteilungsleiter „Beratung Getränketechnologie und Qualitätsmanagement“, seit 2018 als Bereichsleiter „Beratung u. Probenahme“. Seine vielfältige Beratungs- und Vortragstätigkeit umfasst technologische Themen, Qualitätssicherung und Hygiene, Mitarbeiterschulungen sowie HACCP und QM-Systemen wie IFS. Autor verschiedener Fachartikel.

Dr. Gero Beckmann ist Fachtierarzt für Mikrobiologie im Institut Romeis Bereichsleiter „Mikrobiologie und Hygiene“. Arbeitsschwerpunkte: Betriebshygiene, Schulungen, Risikobewertungen, Mikrobiologie von Arznei- und Gewürzpflanzen. 2012-15 Lehrauftrag an der Hochschule Fulda, Buchautor sowie mehr als 150 Fachartikel.

Teilnehmerkreis

Führungskräfte aus allen Bereichen der Lebensmittelbranche

Ihr Nutzen

Das Tages-Seminar informiert praxisbezogen und kompakt über aktuelle Themen aus dem Lebensmittelrecht. Schwerpunkt: Rückruf, Umgang mit den Behörden, sinnvolle Kommunikationsstrategien, Praxisbeispiele.

**Teilnahmegebühr
540,- Euro zzgl. MwSt.**

Zusätzlich enthalten:
Seminarunterlagen und Teilnahmebescheinigung, Abendessen inkl. Getränke zur Begrüßungsveranstaltung am Vorabend, Mittagessen inkl. Getränke am Seminartag, Tagungsgetränke und Pausenverpflegung

Ablauf

12.02.2020

Vorabendveranstaltung

18:00 Uhr Eintreffen der Teilnehmer im Institut Romeis, Besichtigung des Instituts

19:00 Uhr Abendessen u.

Erfahrungsaustausch im ROMEIS FORUM

13.02.2020

Seminarveranstaltung

09:00 - 16:30 Uhr im ROMEIS FORUM

Teilnahmebedingungen

Die Anmeldebestätigung erhalten Sie nach Eingang der Anmeldung, die Rechnung ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung.

Die Teilnahmegebühr zzgl. MwSt. ist nach Erhalt der Rechnung fällig, spätestens jedoch 10 Tage vor der Veranstaltung.

Eine kostenfreie Stornierung ist bis zu 30 Tagen vor der Veranstaltung möglich. Bei einer Stornierung bis zu 14 Tagen vor Veranstaltung wird die Hälfte der Teilnahmegebühr erstattet. Danach bzw. bei Nichtteilnahme (auch aus zwingenden Gründen wie z. B. bei Krankheit) erfolgt keine Rückerstattung der Teilnahmegebühr. Eine Ersatzmeldung ist jederzeit möglich.

Wir bitten um Verständnis, dass der Veranstalter sich im begründeten Einzelfall vorbehält, Anmeldungen z. B. aus Wettbewerbsgründen abzulehnen.

Der Veranstalter behält sich Programmänderungen aus dringendem Anlass, z. B. bei Verhinderung eines Referenten, vor.

Bei Absage des Seminars durch den Veranstalter, z. B. aufgrund unzureichender Zahl an Teilnehmern, wird die Teilnahmegebühr zurück erstattet. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Übernachtung

bitten wir selbst zu buchen.

Unsere Empfehlungen:

Hotel Rhöner Land

Am Weißen Kreuz 20
97723 Oberthulba
Tel. 09736-707 0

info@hotelrhoenerland.de
www.hotelrhoenerland.de

Landgasthof „Zum Stern“

Obererthaler Str. 23
97762 Obererthal
Tel. 09732 47 07

info@landgasthof-stern.com
www.landgasthof-stern.com



Institut Romeis
Bad Kissingen GmbH
Schlimpfhofer Str. 21
97723 Oberthulba
info@institut-romeis.de
Tel. +49 9736-7516-0

ANMELDUNG

FAX +49 9736-7516-29

Kompaktseminar „Krisenmanagement + Lebensmittelrecht für Betriebspraktiker“

Ich melde mich verbindlich an:

Laborbesichtigung 12.02.2020 um 18:00 Uhr Institut Romeis, Schlimpfhofer Str. 21, 97723 Oberthulba

Begrüßungsabend 12.02.2020 ab 19:00 Uhr im ROMEIS FORUM

Seminar 13.02.2020 ab 9:00 Uhr im ROMEIS FORUM

Anmeldeschluss ist 14 Tage vor Veranstaltungsbeginn.

Teilnahmegebühr 540,- Euro zzgl. MwSt.

Die Anmeldebestätigung erhalte ich in den nächsten Tagen, die Rechnung ca. 4 Wochen vor der Veranstaltung.

Anmeldung per **FAX** mit diesem Blatt oder unter **www.institut-romeis.de** (Bei Anmeldung mehrerer Teilnehmer bitte diese Seite kopieren.)

Bitte vollständig in Druckbuchstaben ausfüllen:

(auch wenn Sie sich nicht anmelden wollen, aber eine Aktualisierung Ihrer Adressdaten wünschen)

Name:

Vorname:

Firma:

Funktion:

Straße:

PLZ:

Ort:

Telefon:

Fax:

E-Mail:

Datum:

Unterschrift

